

## RICETTA SA PANADA VERSIONE BBQ



### INGREDIENTI:

#### **Per la crosta:**

700 gr di farina o semola

80 gr di strutto

acqua q.b.

sale fino q.b.

#### **Per il ripieno:**

1 Kg di carne (nel nostro caso abbiamo utilizzato un pezzo intero di reale di manzo)

rub per manzo (noi abbiamo usato il Texas Steak di Angus&Oink!)

6 patate

1 bicchiere di brodo di carne

pomodori secchi tritati

prezzemolo fresco

aglio tritato

olio evo q.b.

### PREPARZIONE:

1. Preparate l'impasto amalgamando e lavorando a lungo tutti gli ingredienti. Dovrà essere elastico e asciutto. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare 30 minuti.
2. Trimmate e rubbate il vostro reale di manzo e disponetelo in cottura indiretta nel dispositivo che avrete precedentemente stabilizzato a 120°C. Aggiungete legno per affumicatura, noi abbiamo scelto ciliegio e melo, e portate la carne a una temperatura al cuore di almeno 60°C. Porterete la vostra carne a piena cottura quando sarà in crosta.
3. Lessate le patate in abbondante acqua salata per circa 10 minuti.
4. Rivestite un dutch oven (dimensioni di quello usato da noi: diametro 24 cm e 10 cm di altezza) con carta da forno e disponete l'impasto all'interno, in modo che rivesta il fondo e ricopra i bordi fino a fuoriuscirne. Tenete da parte una porzione di impasto che vi servirà per chiudere sa panada. Potete usare un mattarello, ma non stendete eccessivamente l'impasto: lo spessore ideale è di mezzo centimetro circa.
5. Tagliate la carne e le patate a dadini e conditele con l'olio, il sale, i pomodori secchi, l'aglio e il prezzemolo. Versate un bicchiere di brodo e amalgamate tutti gli ingredienti prima di versarli nel dutch oven. L'interno dovrà essere umido ma i liquidi non dovranno stagnare per non compromettere la cottura della crosta.

6. Chiudete sa panada con l'impasto che avete precedentemente messo da parte, poi disponete il dutch oven col coperchio chiuso nel vostro dispositivo, che avrete nel frattempo portato a una temperatura di 180°C.
7. Controllate l'andamento della cottura monitorando la doratura della crosta lungo i bordi che, dopo circa un'ora, dovrebbe essere vicina al grado desiderato. Nell'ultima mezz'ora disponete delle bricchette o del carbone acceso sul coperchio del dutch oven per indorare e rendere croccante la copertura de sa panada.
8. Una volta cotta, togliete sa panada dal dutch oven e servitela dopo averla lasciata riposare per almeno 10 minuti.

#### SUGGERIMENTI:

*Questa rivisitazione della classica Sa Panada, è stata pensata per la cottura con un Barbaque.*

*Vi suggeriamo di utilizzare un Kittle o similare per poter affumicare e cuocere come un forno.*

*Il Dutch Oven è una pentola studiata per la cottura all'interno di Kittle, ma potrebbe essere utilizzata anche una pentola in ghisa con coperchio o in terracotta.*

*Il rub è un mix di spezie che consentono di dare maggiore gusto alla carne durante la fase di cottura e affumicatura.*

*Il rub Texas Stak style potete si può acquistare già pronto oppure "costruirlo" con i seguenti ingredienti:*

*2 cucchiaini di sale*

*1 cucchiaio di zucchero di canna*

*2 cucchiaini di paprika dolce in polvere*

*1 cucchiaio di peperoncino in polvere*

*1 cucchiaio di aglio in polvere*

*1 cucchiaino di senape in polvere*

*1 cucchiaino di pepe nero macinato*

*1 pizzico di cumino in polvere*

#### COLTELLI CONSIGLIATI DA BUFALO:

[Disosso Curvo](#) ottimo per "trimmare" la carne, cioè eliminare il grasso in eccesso

[Coltello Santoku](#) utilissimo per tagliare verdura e sminuzzare

[Coltello cuoco](#) adatto ad ogni situazione



Ricetta proposta da

<http://www.psychodogcontest.com/>

